



... im August ist die

Pimpernuss (*Staphylea pinnata*)

**aus der Familie der Pimpernussgewächse
(Staphyleaceae)**

Die Pimpernuss ist zwar bei uns einheimisch, hat sich aber nach der letzten Eiszeit nur an wenigen Stellen etablieren können und ist deshalb eher unbekannt. Ihren Namen hat sie von den aufgeblasenen Früchten, in denen zur Reifezeit die abgelösten Samen klappern, denn „pimpern“ kommt aus dem Mittelhochdeutschen und bedeutet klappern.

Ihren Verbreitungsschwerpunkt hat die Pimpernuss in den südosteuropäischen-pon-tischen Gebirgen. Sie wächst gerne auf kalkhaltigen, nährstoffarmen und wärmebe-günstigten Standorten. In Baden-Württemberg kommt sie beispielsweise natürlich im Bodenseegebiet oder Illertal vor, ihre nördlicheren Verbreitungsgebiete sind wahr-scheinlich durch den Menschen bedingt. Denn: einerseits ist die Pimpernuss ein at-traktives Ziergehölz, mit weißen Blütentrauben im Mai und Juni, den blasigen Kap-sel Früchten im Sommer und einer bunten Herbstfärbung. Andererseits kann man die Samen („Pimpernüsse“) geröstet essen und auch Schnaps aus ihnen herstellen.

Jetzt im Sommer reifen die Früchte: sie bestehen aus zwei verwachsenen Frucht-blättern, die eine zweikammerige, dünnhäutige Kapsel bilden. In jedem Fruchtfach befindet sich normalerweise ein Same – Abweichungen sind die Regel! So entstand ein Glücks-Orakel: viele Nüsschen in einer Frucht bedeuten viel Glück!



Hängende Blüten der Pimper-nuss.



Junge geöffnete Frucht mit zwei Samen.



Leckerer Snack: die Samen aus der Schale lösen und in der Pfanne rösten.